

カリフォルニアプルーンとタヒニと味噌のホワイトチョコレートトリュフ



材料：

カリフォルニアプルーン 3 個 フィロ生地 2切れ

植物油 1/2 個 味噌 1/2 本

タヒニ（白ごまペースト） 3 枚 白ごま（煎ったもの） 2 個

ホワイトチョコレート 2 カップ 黒ごま 2 カップ

カリフォルニアプルーンの深みのある自然な甘さは、お菓子作りにぴったり。バレンタインにはプルーン、タヒニ、味噌、ゴマを組み合わせ、サクサクに焼いたフィロ生地とホワイトチョコのコーティングがアクセントのトリュフはいかが？

プ活 はじめよう。

このレシピの詳しい調理方法や
プルーンを使った他のレシピはこちら

